



SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO A CURA DEL FORNITORE
INFORMATION SHEET OF THE PRODUCT MADE BY THE PRODUCER

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:

PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI SALE CON TARTUFO ESTIVO
-SUMMER TRUFFLE SALT-

LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: **SPECIALITA AL TARTUFO - CATEGORIA n 2**

MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI

PARTITA IVA/VAT NUMBER 0/2/5/2/7/4/9/0/6/0/7

RAZIONE SOCIALE AZIENDA/COMPANY NAME: PAGNANI TARTUFI DI PAGNANI GIANPIERO

SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/SEAT OF PRODUCTION FACILITY:

VIA FONTANA, 4 - 03030 CAMPOLI APPENNINO (FR) ITALIA

CONSERVAZIONE: SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 3 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE. DOPO L' APERTURA REFRIGERARE A +4°/+8° E CONSUMARE PREFERIBILMENTE **ENTRO 20/30 GIORNI**.

MODO D'USO: GIÀ PRONTA ALL'USO.

IDEALE PER SALARE PASTA, UOVA, CARPACCIO DI PESCE E CARNE, FORMAGGI, INSALATE.

IL PRODOTTO È CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLA L. 752/85 E DEL D.LGS. 109/92 IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA DEGLI ALIMENTI. SI DICHIARA CHE IL PRODOTTO FORNITO VIENE OTTENUTO DA PRODOTTI CONVENZIONALI, PERTANTO NON SOGGETTO AL REGOLAMENTO CE N° 258/97, IN QUANTO NON RIENTRA NELLE CATEGORIE DI PRODOTTI ED INGREDIENTI ALIMENTARI OTTENUTI A PARTIRE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 90/220/CEE

TIPO CONFEZIONE: VASO DI VETRO CON CAPSULA TWIST OFF
CONFECTION TYPE: GLASS JAR WITH TWIST OFF LID TA

TRATTAMENTO TERMICO DEL PRODOTTO: /
THERMAL TREATMENT OF THE PRODUCT: /

ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES

SHELF LIFE:36 - Non contiene coloranti ne conservanti

PRESERVED AT ROOM TEMPERATURE KEEPS FOR THREE YEARS. AFTER OPENING REFRIGERATE AT A +4°/+8° **AND CONSUME WITHIN A FEW DAYS.**

HOW TO USE: IDEAL FOR SALTING PASTA, EGG, CARPACCIO OF FISH AND MEAT, CHEESE, SALADS.

THE PRODUCT HAS BEEN PACKAGED IN ACCORDANCE WITH THE LAWS CE 852/04 AND WITH RESPECT TO THE PRINCIPLES THAT REGULATE THE HACCP SYSTEM, IT PASSED ALL THE VALIDATION TESTS REQUESTED BY THE SELF-CHECK HANDBOOK.THE PRODUCT IS IN COMPLIANCE WITH REGULATIONS L. 752/85 AND D. LGS. 109/92 CONCERNING HYGIENE AND FOOD PROTECTION. WE DECLARE THAT THE PROVIDED PRODUCT IS GAINED BY CONVENTIONAL PRODUCTS, AND THEREFORE NOT SUBJECT OF THE REGULATION CE NO 258/97, AS IT DOES NOT FALL IN THE CATEGORY OF INGREDIENTS OR FOOD PRODUCTS GAINED FROM GENETICALLY MODIFIED ORGANISM BASED ON THE DIRECTIVE 90/220/CEE

TIPO DI IMBALLO: TERMOPACCO - TYPE OF PACKAGING: THERMAL PACK - TYPE DE CONDITIONNEMENT: THERMIQUE - ART DER VERPACKUNG: WARMEPACKUNG

GRAMMI GRAMS	PEZZI PER IMBALLO PIECES FORPACKAGING	PESO IMBALLO PACKAGE GROSSWEIGHT	DIMENSIONE IN MM DIMENSIONS MM	N. STRATI X PALLET NO. OF LAYERS PER PALLET	NR. IMBALLI X STRATO PACKAGES PER LAYER	T. PELLET
60	12	K 1,6	MM 241*180 *78	11	24	264
100	12	K 2.5	MM 245 *183*113	11	24	264

FORMATO VASO - JAR FORMAT -

P. NETTO		VOLUME	P. LORDO	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITA	Cod. PROD.	CODICE EAN
NET WEIGHT		VOLUME	GROSS WEIGHT	HEIGHT	WIDTH	DEPTH	CODE	CODICE EAN
60g	(2.1 oz)	60 ML	g	CM	CM	CM	Cod.0123	8053017109275
100g	(3.5 oz)	106 ML	g	CM	CM	CM	Cod. 81	8053017100685

INGREDIENTI - INGREDIENTS -

[IT] PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI **SALE CON TARTUFO ESTIVO*** **INGREDIENTI:** 96% **SALE**, **TARTUFO ESTIVO** **ESSICCATO (TUBER AESTIVUM)** 3% (**PARI A 13% DI TARTUFO FRESCO**), 1% **AROMA AL TARTUFO**.

[EN] **SUMMER TRUFFLE SALT** * **INGREDIENTS:** 96% **SALT**, **SUMMER DRIED BLACK TRUFFLE (TUBER AESTIVUM)** 3% (**EQUAL TO 13% OF FRESH TRUFFLE**), 1% **TRUFFLE FLAVOUR**.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT:

ENERGIA - ENERGY - KCAL 0 - KJ 0 - GRASSI - FAT g 0 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 0 - CARBOIDRATI TOTAL CARBOHYDRATE g 0 - DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0 - FIBRE - FIBRE g 0 - PROTEINE PROTEIN g 0 -SALE SALT g 99

Pagnani Tartufi

di Pagnani Gianpiero via Fontana,4-03030 Campoli Appennino (FR) LAZIO- Italy - P.IVA 02527490607/ Cod.F.PGNGPR82T05I838W
info@pagnanitartufi.net www.pagnanitartufi.it TEL.:07761806071 FAX:07761800428